FICHE TECHNIQUE
no 6

Hygiène et conception des bâtiments

HYGIÈNE GÉNÉRALE

Grâce à une hygiène adéquate, il est possible de réduire l'incidence de la maladie et l'usage d'agents antibactériens.

Une bonne compréhension des principes de multiplication et de transmission des microbes permet d'élaborer des programmes pour réduire les maladies responsables des toxi-infections alimentaires.

Principaux modes de transmission :

- Contacts directs entre animaux ;
- Contacts indirects environnement et animaux ;
- Reflux de fumier ;
- Personnel, équipements, outils, vermine et animaux domestiques.

Le principal mode de transmission reste le contact direct entre les porcs malades ou porteurs qui propagent la maladie par les sécrétions nasales, la salive, l'urine et le fumier. On sait que l'humidité est essentielle à la survie des microbes, il faut noter que le taux d'humidité est augmenté par les fuites d'eau et par un nombre trop élevé de porcs pour la conception du système de ventilation du bâtiment.

Il a déjà été prouvé que le fait de mélanger les porcs provenant de différents secteurs ou troupeaux favorise la propagation des microbes. De plus, un enclos ou un véhicule de transport contaminé par des sécrétions ou des matières fécales laissées par des porcs qui y ont séjourné est un moyen de contamination par contact indirect. Les études démontrent constamment que les salmonelles peuvent survivre au moins neuf mois dans du fumier entreposé à une température de 22° C et qu'elles peuvent survivre très longtemps dans l'environnement. De plus, la contamination bactérienne se trouve favorisée si les enclos ou les aires d'alimentation subissent un reflux de fumier à cause d'un drainage inadéquat.

6

Les équipements de travail, comme les bottes et les outils peuvent transporter des microbes entre les différents secteurs et ainsi contaminer les porcs. Il en est de même pour les rongeurs, les chiens, les chats et les mouches qui sont aussi des vecteurs de transmission et de multiplication des bactéries. Les employés sensibilisés aux principes d'hygiène comprennent toute l'importance d'adopter un comportement visant à limiter la contamination d'un secteur à l'autre. Des installations sanitaires doivent leur être fournies (exemple : lavabos pour le lavage des mains après la manipulation d'animaux malades).

Un programme d'hygiène de base vise à éliminer les microbes et les conditions qui favorisent leur présence (humidité, poussière, fils d'araignées). L'application d'un programme d'hygiène passe par le biais d'une bonne ventilation, d'un balayage et d'un nettoyage réguliers.

PROGRAMME D'HYGIÈNE

En tenant compte des principes établis dans le manuel AQC[MD], voici les éléments à respecter pour mettre en place un programme d'hygiène efficace. Un protocole de lavage et de désinfection détaillé est disponible sur une fiche technique spécifique (FT no 13-section B) :

- Entretien régulier de base (balayage, enlèvement de la poussière et des toiles d'araignées) ;
- Tous les secteurs doivent être nettoyés et désinfectés une fois par année (en rotation ou en même temps) ;
- Les fermes en « tout-plein, tout-vide » devraient être nettoyées et désinfectées à fond entre chaque lot ;
- Pour les fermes en « cycle continu », on attendra que la température extérieure permette le séchage suffisant à l'intérieur du bâtiment ;
- Enlever complètement la litière, au moins une fois par an, pour tous les types de bâtiments d'élevage sur litière. Il est tout de même préférable d'enlever la litière plus souvent ;
- Nettoyage rapide de tout déversement d'aliments et de produits chimiques agricoles ;
- Nettoyage des auges, trémies et aires d'alimentation ;
- Grattage régulier des planchers des enclos lorsque les animaux y sont présents ;

- Gestion des fosses à lisier liquide pour éviter le débordement dans les enclos ;
- Utilisation de détergents et d'agents moussants pour déloger le biofilm qui colle aux parois des planchers et des cloisons ;
- Bien laisser sécher les surfaces nettoyées avant la rentrée des animaux (minimum : 12 heures ; recommandé : 24 à 48 heures) ;
- Bien choisir les désinfectants et les utiliser selon les recommandations du fabricant ;
- Inclure le nettoyage des bottes dans le programme de nettoyage régulier. On recommande un frottage à l'eau avant la désinfection selon le mode d'emploi du fabricant ;
- Les pédiluves doivent être bien entretenus et le désinfectant doit être renouvelé afin de conserver son efficacité. Sinon prévoir le changement de bottes entre les secteurs de la ferme ;
- Nettoyer et désinfecter tout équipements ou outils provenant d'une autre exploitation agricole ;
- Éviter l'utilisation des véhicules de transport pour déplacer les animaux et les marchandises (double usage). Si cela est impossible, il faut tenir un registre de l'alternance des types de chargements et nettoyer complètement (balayer et laver), si la température le permet, afin d'éliminer toute matière fécale ;
- Laver et désinfecter les camions entre chaque chargement de porcs, si la température le permet.

CONCEPTION DES BÂTIMENTS

En se référant aux principes généraux de conception des bâtiments et aux conditions préalables d'une production fondée sur les normes HACCP, nous pouvons dire que l'intégrité du bâtiment est la première condition à respecter. Il s'agit d'entretenir régulièrement les installations pour maintenir des conditions de production salubres.

Les matériaux de construction et les matériaux utilisés doivent être exempts de produits chimiques susceptibles de se retrouver dans la viande de porc sous forme de résidus. C'est pourquoi il est proscrit d'utiliser du bois traité sous pression pour la construction des enclos et de la sciure ou des copeaux provenant de bois traité sous pression comme litière.

Tous les matériaux doivent être solides, faciles à nettoyer et sans arête pouvant blesser les animaux.

Il faut aussi prévoir un système de ventilation conçu de manière à bien contrôler les gaz et le taux d'humidité. Un taux d'humidité maintenu à un niveau adéquat est important pour la salubrité des aliments car l'humidité est le facteur le plus important pour la survie des micro-organismes.